



## Conchiglie alla parmigiana

(Gefüllte Muschelnudeln)

### Zutaten für 4 Personen:

400 Conchiglie (Il Pastaio di Gragnano)\*  
1 Knoblauchzehe  
½ Zwiebel  
½ Mohrrübe  
200ml Olivenöl \*  
500g Passata di Pomodoro  
200g kleine Auberginen  
200g Provola affumicata  
(oder einen anderen geräucherten Käse)  
100g Ricotta  
50g frisch geriebener Parmesan  
Basilikumblätter



### Zubereitung:

Knoblauch, Zwiebel und Mohrrübe fein hacken. 1 – 2 Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin glasig dünsten. Tomatensauce und Basilikum zugeben und etwas einkochen lassen, dann vom Herd nehmen.

Die Auberginen schälen und in ca. 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Das restliche Olivenöl in einer hochwandigen Pfanne oder einem gusseisernen Topf erhitzen. Das Öl ist heiß genug, wenn die Auberginenwürfel zu schäumen anfangen, sobald sie in die Pfanne gelegt werden. Ungefähr 20 Würfeln auf einmal frittieren und herausnehmen, wenn sie Farbe annehmen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Pasta etwa 3 Minuten in reichlich kochendem Salzwasser kochen, abgießen und etwas abkühlen lassen. Den Käse fein hacken und mit Ricotta, einem Drittel der Tomatensauce und Auberginenwürfel mischen.

Den Ofen einer feuerfesten Form mit *der Hälfte* der restlichen Tomatensauce bedecken. Die Muschelnudeln mit der Ricottamischung füllen und mit der offenen Seite nach oben darauf legen. Mit der restlichen Tomatensauce übergießen und mit dem geriebenen Parmesan bestreuen. Im ca. 200°C heißen Ofen ca. 10 Minuten gratinieren.

*(Dieses leckere Rezept stammt aus dem Buch „Una bella Spaghetтата“ – köstliche Rezepte aus Neapel- BusseSeewald Verlag)*

*Buon appetito!*

**(Die mit \* gekennzeichneten Zutaten zu diesem Gericht erhalten Sie bei uns im Produktshop.)**

**La Piazza Culinaria • Hüttenwerkstr. 28 • 66763 Dillingen • Tel. 06831-46676  
[www.lapiazza culinaria.de](http://www.lapiazza culinaria.de)**